



# Weihnachtsbrunch 2018

am 25.+26.12. von 10:00 – 15:00

<b>Suppe</b>	Hokkaido-Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl
<b>Frühstück</b>	Verschiedene Brötchensorten, Croissants, Rosinenbrot & Brot Müsli, Cornflakes & Milch, Marmeladen, Honig, Rührei, gekochte Eier, Frühstücksspeck, Nürnberger Würstchen
<b>Vorspeisen</b>	Pochierter Wildlachs, umlegt mit roter Bete & Calvados-Äpfeln Krustenbraten auf angemachtem Dörrobst Geräucherte und gebeizte Fischspezialitäten Apfel-Karottensalat, Waldorfsalat Gebackener Kürbis mit Serrano Schinken, Limetten, Parmesan und Rucola Geräucherte Entenbrust auf karamellisierten Maronen, Sauce Cumberland und Honigbrotcroustons Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini
<b>Hauptgänge</b>	Gänsebraten mit eigener Sauce, Apfelkraut, Rosenkohl, Kartoffeln und Kroketten Gebratene Buttermakrele auf Kartoffel-Sellerie-Quittenstampf Gefüllte Ravioli mit Pecorino Käse und Feige auf Walnuss Pesto
<b>Desserts</b>	Frisches Obst von der Étagère und Schokoladenfontäne Gebackener Weihnachtsapfel mit Tahiti- Vanillesauce Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster

**Preis pro Person 29,80 €**

Teilnahme nur nach vorheriger Reservierung, hier im Restaurant oder telefonisch unter: 040-275054

